

Birnentartes mit Ricotta und Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Tarte Rezept für 8 kleine Birnentartes:

für die pochierten Birnen:

- 8 feste Birnen
- 1 Flasche Weisswein
- 500 ml Wasser
- 300 g Zucker
- 8 Gewürznelken
- 6 Sternanis
- 16 Kardamomkapseln
- 4 Zimtstangen

für den Kakaomürbeteig:

- 105 g Mehl
- 50 g Zucker
- 12 g Kakao
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 60 g kalte Butter
- 1 Eigelb (Ei Größe L)
- 1 Prise Salz

außerdem:

geschmolzene Butter für die Förmchen und später ein bisschen geschmolzene dunkle Schokolade oder Kuvertüre

für die Ricottacrème:

- 200 g Ricotta
- 80 ml Sahne
- 30 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Blatt Gelatine
- 6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Besonderer Hinweis: Für dieses Rezept benutze ich Tarteförmchen mit einem ø 7 cm, es geht auch bis 5 cm, abhängig von der Größe der Birnen!

Zubereitung

Zunächst werden die 8 Birnen pochiert:

1. Birnen schälen, die Stiele dabei dran und die Birnen ganz lassen.



[Link zum Rezept: Birnentartes mit Ricotta und Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Birnentartes mit Ricotta und Verpoorten Original Eierlikör

2. Gewürze, Wein, Wasser und Zucker in einen großen Topf geben, der groß genug sein muss, damit auch noch die Birnen darin Platz haben. Alles kurz durchrühren. Birnen zugeben und langsam aufkochen lassen. Bei niedriger Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen.

3. Die Birnen herausnehmen und auf einem Teller am besten aufrecht abkühlen lassen.

Während die Birnen abkühlen, wird der Mürbeteig zubereitet:

1. Die Tarteförmchen mit der geschmolzenen Butter austreichen.

2. Alle Zutaten für den Mürbeteig rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Etwa auf 2 mm Dicke ausrollen, am besten zwischen zwei Lagen Backpapier. Passende Kreise ausstechen und die Förmchen damit auslegen. Mit einer Gabel einstechen und für mindestens eine Viertelstunde in den Tiefkühler geben.

4. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

5. Die Tarteförmchen gefroren in den heißen Ofen geben und etwa 15 Minuten backen.

6. Nach dem Backen kurz auskühlen lassen, aus den Förmchen lösen und fertig auskühlen lassen.

7. Die ausgekühlten Tartes mit der flüssigen Schokolade austreichen. Damit bleibt der Teig knusprig!

Nun kann man die Crème vorbereiten:

1. Die Gelatine oder ein Äquivalent nach Packungsanweisung vorbereiten, in der Regel einweichen.

2. Ricotta, Zucker, Zitronenschale und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren.

3. Sahne aufschlagen.

4. Gelatine über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle auflösen, zwei EL Ricottacrème dazugeben und glatt rühren. Diese Mischung zur übrigen Ricottacrème geben und schnell glatt rühren.

5. Die aufgeschlagene Sahne vorsichtig unter die Ricottacrème heben.

6. Etwa anderthalb EL in die vorbereiteten Tarteförmchen geben.

7. Kalt stellen, mindestens zwei Stunden.

Zusammenbau und Finish:

Birnen abtropfen lassen und mit einem scharfen Messer den runden unteren Teil abschneiden. Die Birnen auf die gekühlten Tartes setzen und gleich servieren!

Leser-Tipp

Aus dem restlichen Weißwein, Zucker und Gewürzemix lässt sich ein leckerer Glühwein herstellen! Am besten essen sie sich mit Messer und Gabel.

[Link zum Rezept: Birnentartes mit Ricotta und Verpoorten Original Eierlikör](#)